# PATENT ABSTRACTS OF JAPAN

(11)Publication number:

01-289448

(43)Date of publication of application: 21.11.1989

(51)Int.Cl.

A23F 3/38 A23F 5/20

(21)Application number: 63-118165

(71)Applicant: UBE IND LTD

(22)Date of filing:

(72)Inventor: SATO SANEHIRO

SATO SANEHIRO

TAKESHITA MICHIO KONO TAKASHI IIDA HIROYUKI

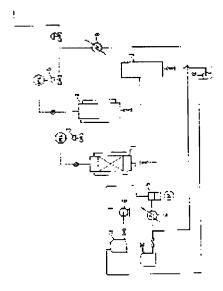
## (54) DECAFFEINATING PLANT MATERIAL

## (57)Abstract:

PURPOSE: To raise removal ratio of caffeine without extracting useful substances from a plant material by extracting and removing caffeine from the plant material with a solution prepared by adding a specific organic solvent to a fluid made into a supercritical state from a gas.

17.05.1988

CONSTITUTION: The bottom of an extractor 1 is charged with water, a plant material is packed into the upper part of the container, a gas such as carbon dioxide is introduced from a storage tank 10 to a heat exchanger 4, liquefied and fed to the bottom of the extractor 1 by a circulating pump 5. An organic solvent of 1–4C lower aliphatic saturated monohydric alcohol base is sent from a storage tank 11 to a delivery piping of the circulating pump 5 by a supply pump 6 and blended with the carbon dioxide. The pressure of the circulating solution in a supercritical state, containing water provided with caffeine is reduced by a pressure—control valve 8 set in a conduit from a separator 2 to a heat exchanger 9, a



first component is gasified and separated into gas and liquid by the separator 2. A second component containing caffeine is introduced to a separating system 3 to separate caffeine.

#### **LEGAL STATUS**

[Date of request for examination]

[Date of sending the examiner's decision of rejection]

[Kind of final disposal of application other than the examiner's decision of rejection or application converted registration] [Date of final disposal for application]

[Patent number]

[Date of registration]

[Number of appeal against examiner's decision of rejection] [Date of requesting appeal against examiner's

decision of rejection]

[Date of extinction of right]

# @ 公 開 特 許 公 報 (A) 平1-289448

⑤Int. Cl. ¹

識別記号 庁内整理番号

43公開 平成1年(1989)11月21日

A 23 F 3/38 5/20 6712-4B 6712-4B

審査請求 未請求 請求項の数 1 (全9頁)

60発明の名称 植物材料の脱カフエイン化法

②特 願 昭63-118165

②出 願 昭63(1988) 5月17日

⑩発 明 者 佐 藤 修 弘 山口県宇部市大字小串1978番地の10 宇部興産株式会社宇 部ケミカル工場内

⑩発 明 者 竹 下 道 夫 山口県宇部市大字小串1978番地の10 宇部興産株式会社宇 部ケミカル工場内

@発 明 者 河 野 敬 山口県宇部市大字小串1978番地の10 宇部興産株式会社宇 部ケミカル工場内

@発 明 者 飯 田 洋 行 山口県宇部市大字小串1978番地の10 宇部興産株式会社宇 部ケミカル工場内

⑦出 随 人 宇部興産株式会社 山口県宇部市西本町 I 丁目12番32号

#### 明 知 書

## 1. 発明の名称

植物材料の脱カフェイン化法

#### 2. 特許請求の範囲

植物材料を、水の存在下に、ガスから超臨界状態となした流体(第一成分)と超臨界状態下で接触させ、前記植物材料からカフェインを抽出除去する方法において、前記流体(第一成分)に、エントレーナー(第二成分)として炭素数1~4個の低級脂肪族飽和一個アルコール類から選ばれた少なくとも1種のアルコール系有機溶剤を添加して得られた溶液を使用することを特徴とする植物材料の脱カフェイン化法。

#### 3. 発明の詳細な説明

#### 〔産業上の利用分野〕

本発明は、植物材料の脱カフェインに関するものである。さらに詳しくは、植物材料、例えばコーヒーおよび茶などを、あるいはまたそれらの水油出物または溶剤抽出物を、水の存在下に、ガスから超臨界状態となした液体、例えば二酸化炭素

ガスの超臨界状態の流体にアルコール系有機溶剤 を添加して得られた溶液と超臨界状態下に接触させ、カフェインを選択的に抽出除去して、脱カフェイン化された抽出浸渣物を得る方法に関するものである。 なお、上記脱カフェイン化された抽出 浸渣物は、脱臭剤、特に、その高められた安全性 から例えば口臭除去効果を持ったチェーインガム など食品に添加する脱臭剤に効果的に使用できる。

### 〔従來技術の説明〕

脱臭剤市場分野においては、近年多岐に渡る製品が企業化されているが、その中でも緑茶抽出物をベースにした脱臭剤は、天然かつ食品を原料として使用することによる安全性の強みもあって、例えば上記のような口臭除去効果を持ったチューインガムなど大量の商品が市場に出回っている。

しかしながら、これらの商品が食品分野に使用される以上、その安全性の面においてこれらの商品は何れも、カフェインの含有割合が必ずしも満足のいくものではなく、脱カフェイン化された植物材料、例えば脱カフェイン化されたコーヒーお

よび茶などに対する需要が長い間存在してきた。 植物材料の脱カフェイン化に対する通例の従来技 術は、主に有機溶剤、例えばエステル、塩素化炭 化水素、芳香族炭化水素などを使用し、これらの 溶剤を直接植物材料またはその水性抽出物の何れ かと、所望の程度のカフェイン低減が達成される まで接触させ、そして脱カフェイン化された植物 材料またはその水性抽出物を、次の処理が許され るようにカフェインを含んだ溶液から分離する溶 剤抽出法であり、例えば、トリクロロエチレンを 使用する方法が米国特許第 1502222号、第 19774 16号、第 3671262号および第 3769033号に記載さ れている。

これらの有機溶剤をベースとした脱カフェイン 化法は、幾つかの欠点を有している。すなわち、 上述のような有機溶剤による抽出法では、芳香物 質のような有用物質の大部分が同時に抽出され、 カフェインの選択的抽出が困難である。さらに、 それから例えばコーヒーまたは茶のような飲物が 製造されるような植物材料を処理するために、有

このような欠点を回避するために最近では、超 臨界二酸化炭素による抽出法が用いられるように なっている。これは、超臨界圧力および温度下で 溶剤となる気体、例えば水を含む二酸化炭素を使 用して植物材料またはその水性抽出物からカフェ インを抽出除去する方法であり、かかる方法は、

米国特許第 3806619号、第 3843824号および第 3 879569号ならびに独国特許第 2005293号およびオーストリア国特許第290962号などに記載されている。

しかしこの方法においても、カフェインを選択 的に抽出することはできるが、長い操作時間、非常に高いエネルギー消費および非常に高い装置上 の経費を要するなど極めて不経済な欠点を持って いるのである。

上高級な脂肪族物質、アセトン、メチルエチルケトンのようなケトン、酢酸メチルまたは酢酸エチルのようなエステルなどを単独でまたは相互に混合して使用することが記載されている。

しかしながら、上記特公昭第56-33395号公報に開示されている第一成分および第二成分の組みを わせによる抽出溶剤(以下、本明細書に処理は 液という。)を用いての脱カフェイン化処理は それによって得られた脱カフェイン化された 残渣物を脱臭剤、特に食品に添加する脱臭剤に使 用する場合において、カフェイン除去率およのであ フェイン選択性が低いという欠点があったのであ る。

#### 〔発明が解決しようとする課題〕

従来公知の植物材料の脱カフェイン化法は、前述のように、それによって得られる抽出残渣物を例えば食品に添加する脱臭剤に使用する場合、前記抽出残渣物中のカフェインの含有割合において、必ずしも満足すべきものではないという問題点があったのである。

それゆえ、本発明の目的は、超臨界流体による 抽出法によって、植物材料から有用物質を抽出す ることなく、短い抽出時間でしかも高い選択性か つ高い除去率でもってカフェインを抽出除去する 方法を提供することにある。

#### 〔 課題を解決するための手段〕

そこで、本発明者等は、超臨界状態下かつ水の存在下に、植物材料からカフェインを抽出除臨界状態において、第一成分としてガスから超臨界状態の流体を使用し、第二成分として種々の有機溶剤の添加を検討した結果、低級脂肪族飽和一個アルコール類が操作時間の面ではもちろんのこと、カフェイン除去率およびカフェイン選択性の面でも特に優れているという知見を得、本発明に至ったのである。

すなわち、本発明は、植物材料を、水の存在下に、ガスから超臨界状態となした流体(第一成分)と超臨界状態下で接触させ、前記植物材料からカフェインを抽出除去する方法において、前記流体

(第一成分)に、エントレーナー(第二成分)として炭素数1~4個の低級脂肪族飽和一個アルコール類から選ばれた少なくとも1種のアルコール系有機溶剤を添加して得られた溶液を使用することを特徴とする植物材料の脱カフェイン化法に関する。

### [本発明の各要件の詳しい説明]

本発明の方法における溶液としての第一成分としては、植物材料中で天然産生するガスが優れており、例えば健康上無害で、物質の化学的変化をもたらさないCO<sub>2</sub>、N<sub>2</sub>O、SF<sub>6</sub>、Xe、CF<sub>6</sub>、メタン、エタン、エチレン、アセチレン、シクロプロパンなどが好適であり、これらのガスは単独でまたは混合物で使用することができる。

上記第一成分に添加するエントレーナー(第二成分)としては、メタノール、エタノール、プロパノール、イソプロパノール、ブタノール、イソプチルアルコール、sec-ブチルアルコールなどの 炭素数1~4個の低級脂肪族飽和一価アルコール 類が適当であり、それらを単独でまたは相互に混

合して使用することができる。

これらの溶液としての第一成分および第二成分の溶液としての第一成分および取り高いに対する可能な限りである。対性ない溶解度を持たの種類および第二成分の性質により決定する。すなわち、第一成分のカフェに対する溶解性など、第二成分を生成溶液のカフェインに対する選択性お高くなるように選択するのである。

本発明の方法で処理することができる植物材料は、生コーヒー(豆または粉砕したもの)、熔焼コーヒー(豆または粉砕したもの)、茶(緑茶、紅茶、ウーロン茶、磚茶など)、コーラの葉ならびにこれらの天然産物の水抽出物および溶剤抽出物である。

上記園体の植物材料からの脱カフェインは、湿り状態で、殊に天然湿度以上の含水量、かつ適用 条件下で超臨界状態の第一成分に対する溶解度以

下、すなわち飽和以下の含水量で行うのが良く、 本明細書では、「水の存在下に脱カフェインを行 う。」と記載している。水の量が少ないと、カフ ェインの抽出は不完全、すなわち不満足となる傾 向がある。一方、水の畳が多いと、カフェイン選 択性がなくなり、カフェイン以外の有用物質も同 時に抽出されるという問題点があるのである。な お、脱カフェインのために、抽出系に水を存在さ せる方法としては、水で固体の植物材料を加湿す る方法、水で第一成分を湿潤させる方法、また、 水を第二成分に添加する方法のいずれであっても 良い。あるいはまた、それらの方法の組み合わせ であっても良い。また、上記植物材料の水抽出物 の脱カフェイン化処理では、前記水抽出物から水 を、上記に示す前記脱カフェイン化処理で必要と する量の範囲内まで、前もって除去することが好 ましい。そして、前記メタノール、エタノール等 炭素数1~4個の低級脂肪族飽和一価アルコール 類から選ばれた少なくとも1種のアルコール系育 機溶剤による上記植物材料からの抽出物の脱カフ

ェイン化処理では、前記溶剤抽出物から前記溶剤 を後述する前記脱カフェイン化処理で第二成分 (エントレーナー)として必要とする量の範囲内 まで、前もって除去することが好ましい。 さらに 前記溶剤以外の溶剤による上記植物材料からの抽 出物の脱カフェイン化処理では、該溶剤抽出物か ら該溶剤を前もって完全に除去することが好まし い。

ところで、本発明の方法の好ましい態様は、溶液の第一成分として超臨界状態の湿ったCO₂(二酸化炭素)ガスを使用し、そして溶液の第二成分(エントレーナー)としてエタノールを添加して、緑茶、または上記のようにして水または溶剤を前もって部分または完全除去された緑茶の水抽出物または溶剤抽出物からカフェインを選択的に抽出除去する方法である。

ここで、超臨界状態の湿ったCOz (二酸化炭素) とは、例えば超臨界状態の二酸化炭素が水の中を 通過することによって随伴される量に相当する水、 すなわち僅少量の水と二酸化炭素との混合物であ

明の方法の好ましい態様による抽出の温度は、32~100 ℃、好ましくは32~60℃である。抽出の温度が32℃を下回ると、カフェイン抽出量は急激に減少し、本発明の方法の作業が署しく不経済になり、署しく長い抽出時間が必要になる。

「超臨界状態」とは、温度に関する場合と同様、

る。このことは、次表に示す二酸化炭素中の水の 溶解度、圧力および温度の関係からも判る。

圧 カ		温	B	E (	℃)	
(kg ∕caÎG)	25	31	50	75	100	150
約 51	0.05	0.07	0.16	0.43	······································	
<b>~</b> 102			0.18	0.34		
<b>~</b> 153			0.25	0.39		
<b>~</b> 204			0.27	0.46	1.2	2.5
<b>~</b> 408			0.31	0.53	1.25	2.53

(注)表中の数値はH20/C02の重量%を示す。

よって、水の添加による二酸化炭素に関する臨 界データの変動は、数値的に把握できない程度に 僅かである。

溶液の第一成分としての二酸化炭素にとって、 温度に関する「超臨界状態」とは、上記の如く水 の添加が二酸化炭素に関する臨界データに殆ど影響しない以上、31.6でより高い温度であり、本発

水の添加が二酸化炭素に関する臨界データに殆ど影響しない以上、74.3 kg/cd G より高い圧力であり、本発明の方法の好ましい腹様による抽出の圧力は、 $75\sim500$  kg/cd G、好ましくは $75\sim350$  kg/cd G である。

ところで、本発明の方法におけるカフェインの 抽出時間は、2~10時間が適当である。

従って、植物材料に対する溶液の量比は、カフェインの抽出時間が上記範囲で出来る限り短いように選択すべきであり、不経済となる大きな溶液量は回避すべきである。

また、本発明の方法では、溶液を循環使用する ことが望ましい。そこで、溶液の流速、従ってる 液の循環流量の程度は、本発明の方法に関する の選択要因、例えば第一成分および第二成分の種 類、操作温度、操作圧力ならびに処理すべき植物 材料の種類により、カフェインの抽出時間を上記 2~10時間の範囲内で幾らに所望するかによっ て左右されるのである。

それゆえ、例えば本発明の好ましい態様による

方法では、乾燥した固体の植物材料 18 当たりの溶液の量は、第一成分の二酸化炭素については、 $50\sim1.0008$ 、好ましくは  $100\sim5008$ であり、そして第二成分(エントレーナー)のエタノールについては、 $0.5\sim50$  起、好ましくは  $2\sim10$  起である。

インに対して特に良好な溶解能を育するような場合、カフェインの設出を特に有利に行うことができる。例えば、カフェインを含育する超臨界状態の循環溶液を、その第一成分がガス状態となるで減圧し、第一成分を分離した後の濃縮カフェイン溶液を連続的に循環系から設出し、蒸留などの公知の分離方法でカフェインを分離し、かつ第二成分を循環系に再び供給するのである。

以下、図面を参考にしながら、本発明の方法を 詳しく説明する。

第1図は、本発明の方法による植物材料の脱カフェイン化法の一例を示すフロー図である。

すなわち、第1図は、抽出系に水を存在させる 方法として、第一成分を水で湿潤させる方法を採 用した例であり、本発明の方法で使用する溶液 (水で湿潤された第一成分と第二成分との混合物) を用いて植物材料、例えば緑茶から脱カフェイン するための循環系を表し、この場合にはこの溶液 からのカフェインの除去は、例えば溶液を減圧し、 それによって第一成分(例えば二酸化炭素)を気

相となし、カフェインを含有する第二成分(例え ばエタノール)からなる液相から第一成分の気相 を分離して実施する。抽出器1は、水を張り込ん だ缶座部とその上部に抽出材料、例えば乾燥緑茶 を堆積した充塡部とから構成されている。さらに、 抽出器1は、その外周部がジャケットとなってお り、抽出器1内を通過する循環溶液を、超臨界状 態である所定の温度(32~ 100℃)まで昇温でき るようになっている。なお、この昇温は、抽出器 1の外周部ジャケットによる加熱の方法に限定さ れるものでなく、抽出器1への循環溶液導入配管 中に熱交換器を設けることによってもよい。ガス 状もしくは液状の第一成分は、貯槽10から熱交 換器4に導かれ、これによって完全に液化され、 さらに循環ポンプ5を経由して抽出器 1 の底部に 供給される。一方、第二成分の溶剤は、貯槽11 から供給ポンプ6を経由して循環ポンプ5の吐出 配管中に供給され、抽出器1への導入に先立って 第一成分の液と予め混合される。従って、第一成 分および第二成分の混合物である循環溶液の、超

臨界状態である所定の抽出圧力(75~ 500kg/cil G)までの昇圧は、第一成分および第二成分に対 してそれぞれ循環ポンプ5および供給ポンプ6に よって行われる。そして、抽出器1内の圧力は、 抽出器1から分離器2への導管中に設けられた圧 力調節弁7によって一定に保たれる。このように して、第一成分および第二成分の混合物である循 環溶液は、超臨界状態の抽出器1内にその底部よ り導入され、缶底部の水層を通過中に水を吸収し、 さらに上部の充塡部を遺過中に抽出材料、例えば 乾燥緑茶を湿り状態にしてカフェインを選択的に 抽出する。カフェインを負荷された水を含有する 超臨界状態の循環溶液は、分離器2から熱交換器 9への導管中に設けられた圧力調節弁8によって 滅圧され、その第一成分がガス状となる。このガ ス状の第一成分と液状の第二成分との混合物は、 分盤器2へ導かれ、ここで気液分離が行われる。 分離器2の操作条件は、例えば温度としては抽出 器1内と同じ温度、そして圧力としては50㎏/卍 C前後で実施される。なお、分離器2においても、

その操作温度の変更が可能なようにその外間部に ジャケットが設けられている。そこで、分離器2 において、カフェインを含有する第二成分から分 離された第一成分ガスは、熱交換器9へ導かれ、 ここで再び液化され、貯槽10から熱交換器4へ の導管中に戻される。こうして循環溶液中の第一 成分の循環系が、熱交換器4、循環ポンプ5、抽 出器1、分離器2および熱交換器9により形成さ れる。また、カフェインを含有する第二成分は、 分離器 2 から分離系 3 へ導かれる。ここでカフェ インが例えば蒸留など公知の分離法で分離され、 第二成分は、溶剤回収ポンプ12によって貯槽 11に関される。こうして循環溶液中の第二成分 の循環系が、貯槽11、供給ポンプ6、抽出器1、 分離器 2、分離系 3 および溶剤回収ポンプ 1 2 に より形成されるのである。なお、カフェインおよ び一部の水を含有する第二成分の分離器 2 から分 離系3への抜き出しは、違統的もしくはバッチ的 に行われる。

これらの操作により、植物材料、例えば緑茶か

らカフェインが高い選択性かつ高い除去率でもっ て抽出除去されるのある。

## (実施例および比較例)

以下、実施例および比較例を挙げて、本発明の 方法をさらに詳しく説明する。

後記する第2 表において、カフェイン除去率 (%) は、〔(抽出物中のカフェインの重量) / (抽出材料中のカフェインの重量) ] × 100 として求めた。また、カフェイン選択率比(一)は、(本発明の方法により抽出されたカフェインの重量/本発明の方法により抽出されたカフェイン以外の重量/抽出残渣物中のカフェイン以外の重量/抽出残渣物中のカフェイン以外の重量/

なお、カフェインの量は、液体クロマトグラフ による定量分析により次のようにして求めた。

すなわち、予め既知量のカフェインを液体クロマトグラフにかけてクロマトグラムを描かせ、そのピーク面積を求め、このピーク面積とカフェインの量とから検量線を作成しておき、次に上記抽

出材料、抽出物、抽出残渣物などの試料を同様に 液体クロマトグラフにかけてクロマトグラムを描 かせ、そのピーク面積を求め、前記検量線から試 料中のカフェインの量を求めたのである。 実施例 1

第1図に類似の第2図による実験装置で乾燥緑茶を、水で湿潤された超臨界状態の二酸化炭素にエントーナーとしての第二成分を添加した溶液で処理し、緑茶中のカフェインを抽出除去した。

内を超臨界状態(温度:50℃、圧力: 300kg/cdl G)とした。なお、抽出器21内の圧力は、抽出 器21から第一分離器22への導管中に設けられ た圧力調節弁29によって一定に保たれた。これ により、供給された CO:は、抽出器 2 1 内にて水 で湿潤され、さらに、サンプルの乾燥緑茶の充塡 層内を還遇中に緑茶を湿り状態にしてカフェイン を選択的に抽出した。エントレーナーとしての第 二成分としてエタノールが、抽出器21への導入 に先立って、エントレーナー供給ポンプ27によ って15st/hの供給速度で液体CO2と予め混合さ れた。カフェイン、水およびエタノールを含有す る超臨界状態の CO:は、抽出器 2 1 の上部より抜 き出され、第一分離器22から第二分離器23へ の導管中に設けられた圧力調節弁30にてガス状 態まで減圧され、抽出器 2.1 と同一温度および圧 力50kg/cliGに保持された第一分離器22に進か れた。ここで、ガス状のCO2 とカフェインを含有 するエタノール溶液とに分離された。そして、ガ ス状のCOzは、第一分離器22の頂部より抜き出

## 特開平1-289448(7)

され、圧力調節弁30および第二分離器23を経由し、さらに圧力調節弁31にて大気圧まで減圧された後、大気中にブローされた。上記操作は、5時間実施された。そこで、本実施例1における実験条件を第1表に、そして実験結果を第2表に示す。

#### 比較例1

エントレーナーとしての第二成分としてエタノールに代えてアセトンを使用したほかは、実施例1と同様にして原料緑茶からのカフェイン抽出を行った。

### 比较例 2

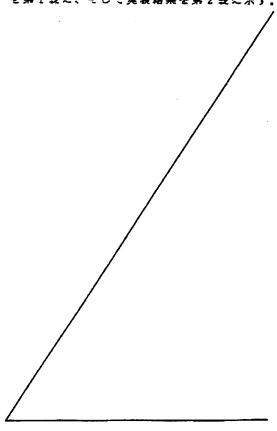
エントレーナーとしての第二成分を添加しないほかは、実施例1と同様にして原料緑茶からのカフェイン抽出を行った。この場合、カフェインおよび水を含有する超臨界状態の COzは、抽出器21の上部より抜き出された。また、第一分疑器22において、ガス状のCOzとカフェイン溶液とに分離された。

そこで、本比較例1および2における実験条件

第1度 突驶条件

			実施例	比 較	<b>B</b> 1
項目		1	ı	2	
CO	COz供給量(咸/h)		736	736	736
抽出時間(H)		5	5	5	
Æ	抽出器(kg/calG)		300	300	300
_	第一分	推器(kg/cal G)	50	50	50
カ	第二分詞	推器(kg/cdiG)	0	0	0
渔	抽出器 (で)		50	50	50
第一分離器 (℃)		50	50	50	
度	第二分前	<b>登器 (で)</b>	常温	常温	常温
		租頻	エタノール	アセトン	_
	- (第二 <del>}</del> }	全供給量 ( zzt )	75	75	0
サンプル仕込み量(g)		10	10	10	
蒸留水仕込み量(g)		15	15	15	

を第1表に、そして実験結果を第2表に示す。



第2支 突肢結果

		実施例	比	較例	
項	8	1	I	2	
抽出材料中の カフェインの重量(	g)	0.24	0.24	0.24	
抽出物中の カフェインの重量(	g)	0.23	0.14	0.06	
抽出残渣物中の カフェインの賃量(	g)	0.01	0.10	0.18	
抽出残渣物中の カフェイン含有率(	%)	0.11	0.98	1.80	
カフェイン除去率 (%)		95	59	25	
カフェイン選択率比 (一)		1270	157	75	

第2表において、実施例1とと比較例1とと比較 すると、エントレー (第二成分) としてアキャンを添加した比較例1では、カフェイン除去率が59%、カフェイン 選択率比が 157であるのに対し、エントレーナー (第二成分) としてエタギン とした実施例1であり、超空界状態の第一成分とは、カフェイン は270であり、超空界状態の第一成分としてアセトンを用いた場合、エントー(第二成分)としてアセトンを用いた場合 ホカフェイン 第二成分 にかなり高いカフェイン ないカフェイン 強択率比を示すことが判明した。

また、比較例 2 は、エントレーナー(第二成分)を添加しない場合の例であるが、カフェイン除去率およびカフェイン選択率比はそれぞれ25%および75であり、実施例 1 および比較例 1 におけるそれらの値に比べてはるかに低く、値物材料からのカフェイン抽出には、エントレーナー(第二成分)の添加が大きな効果を示すことが判った。

## 一図である。

第1図において、

1 ; 抽出器、2 ; 分離器、3 ; 分離系、4 ; 热 交換器、5 ; 循環ポンプ、6 ; 供給ポンプ、

7; 圧力調節弁、8; 圧力調節弁、9; 熱交換器、

10; 貯槽、11; 貯槽、12; 溶剤回収ポンプ。 第2回において、

2 1 : 抽出器、2 2 : 第一分離器、2 3 : 第二 分離器、2 4 : CO<sub>2</sub>ボンベ、2 5 : 熱交換器、

26; COzポンプ、27;エントレーナー供給ポ ンプ、28;抽出器ヒーター、29;圧力調節弁、

30; 圧力調節弁、31; 圧力調節弁。

特許出願人 字部與産株式会社

#### (作用効果の説明)

## 4. 図面の簡単な説明

第1図は、本発明の方法による植物材料の脱カフェイン化法の一例を示すフロー図である。第2図は、第1図に類似した装置で構成され、本発明の方法を実施するに際して用いた実験装置のフロ

# 特開平1-289448 (9)

